45e Année. — N° 53. 30 Décembre 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — La résistance à la chlorose de quelques hybrides ; — Sur la greffe mayorquine de printemps ; — Les P. D. dans la Vienne.... 629
N°. — Résultat total des déclarations de récoltes..... 634
Marcel Biron, — Pulvérisations arsenicales liquides et poudrages. — Essais comparatifs..... 635
Z°. — Encore le sucrage..... 637
Pierre Larue. — La récolte de vin dans l'Yonne..... 639
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur..... 639
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.
Tables analytique et des auteurs.

CHRONIQUE

La résistance à la Chlorose de quelques hybrides

Depuis quelques années, au dire des vignerons charentais, la résistance à la Chlorose de 41-B semble fléchir. Au printemps, ses greffes se chlorosent fortement dans quelques terrains et reverdissent difficilement au cours de l'été. La note suivante de J.-L. Vidal, qui suit de très près le développement des vignes greffées établies dans les terrains les plus chlorosants de la France, confirme les dire des vignerons.

« Oui, il est très exact que le 41-B — surtout dans les jeunes vignes — a été très éprouvé par la Chlorose cette année, et depuis 3 à 4 ans.

Je n'ai pas pu voir, comparativement, des 333 jeunes, dans des sols très chlorosants.

Richter-31 est très inférieur au point de vue Chlorose.

261-50 de Couderc ne reprend pas à la greffe-bouture. Très vigoureux, mais inférieur au point de vue Chlorose.

Berlandieri × Colombard 1 et 2 sont restés verts où 41-B a très souffert. Et, à ce propos, je désire vous envoyer, cet hiver, quelques greffes de Saint-Emilion sur ce sujet, car le Colombard ne paraît pas se bien comporter sur Berl. × Colombard. Et c'est le Colombard qui se trouve être le greffon des plants que je vous ai adressés.

Au contraire le St-Emilion s'y comporte toujours très bien.

J'ai croisé le St-Emilion avec tous les cépages du pays et obtenu une série d'hybrides vinifera purs, parmi lesquels il pourrait y avoir un cépage qui serait le plus possible St-Emilion avec une meilleure maturité. J'ai aussi croisé le Berlandieri × Colombard, qui reprend parfaitement à la greffe bouture avec Rességuier 1 et avec Berlandieri × Lafont 9 et avec Monticola. Je voudrai un 3/4 Berl. utilisable ».

J.-L. VIDAL.

La Chlorose atteint surtout les vignes jeunes, 2-3 ans, après quoi elle s'atténue pour disparaître complètement ; mais si des conditions climatériques lui deviennent très favorables, c'est-à-dire un printemps pluvieux et froid, elle peut réapparaître sur des souches âgées. Elle est alors favorisée par des attaques de mildiou tardives, qui empêchent l'aoûtement des bois et l'accumulation des réserves nécessaires à un bon départ de la végétation — par une surproduction, qui en définitive, agit un peu à la manière du mildiou.

Des modifications dans la pluviosité du printemps, dans le développement des maladies cryptogamiques, qui est aussi sous la dépendance des sulfatages, etc..., peuvent rendre la végétation normale.

Les nouveaux hybrides de M. Vidal présenteront certainement beaucoup l'intérêt pour les terres très chlorosantes et pour les régions à vins blancs.

Sur la greffe mayorquine de printemps

On nous écrit :

« Je me permets, à titre de vieil abonné du *Progrès Agricole* et aussi d'ancien élève de Montpellier, de solliciter de votre bienveillance un renseignement.

J'ai suivi avec un vif intérêt, comme beaucoup de viticulteurs, dans le *Progrès* et d'autres revues agricoles, les articles si intéressants qui ont paru sur la greffe mayorquine, qui peut être pour nous tous la greffe d'avenir. Et je me suis demandé souvent, en les lisant, pourquoi cette greffe était toujours indiquée comme devant se réaliser en Août-Septembre, et jamais en mars-avril, à œil poussant, comme on fait souvent les greffes en écusson sur les arbres fruitiers.

Y a-t-il impossibilité à faire ce genre de greffe en mars-avril, et pour quelle raison ? Voilà la question pour laquelle je serais heureux que vous veuillez bien me donner votre avis motivé, soit par lettre, soit par la voie du journal, si vous croyez que la question puisse être instructive et intéressante pour beaucoup de vos lecteurs.

A priori, je concevrais cette opération comme pouvant se faire aussi bien en avril qu'en août, de la manière suivante : lorsque la sève commence à monter dans le porte-greffe raciné, déchaussage du sujet, nettoyage avec les doigts de l'entre-nœuds devant porter la greffe. Pose du greffon sur cet entre-nœuds et attachage. Naturellement buttage du pied et de l'œil greffé, cet œil ayant été prélevé sur les sarments conservés au frais dans le sable

pendant l'hiver, comme pour la greffe en fente pleine ordinaire. Quelques jours après, visite des greffons, et si, comme je le pense, l'œil a fait sa soudure et commence à gonfler, écimage ou rognage *partiel* de la tête du porte-greffe. Ce rognage devrait amener par un léger refoulement de sève, un départ, pas trop rapide, de l'œil greffon. Quand celui-ci serait franchement parti, on ferait, par deux ou trois écimages successifs disparaître la partie aérienne du porte-greffe, et on attacherait la pousse herbacée du greffon à un piquet, à mesure de son allongement, pour éviter le décollage, par le vent ou le poids du sarment lui-même.

Evidemment, ce mode de greffage ne donnerait pas, au point de vue du temps gagné, un avantage sur la greffe en fente pleine, mais il aurait peut-être d'autres avantages : facilité d'exécution, grâce à l'emploi de la machine « Vieux », par n'importe quel ouvrier un peu soigneux (car les bons greffeurs en fente sont rares, et pour ma part, actuellement, je n'en ai aucun de fameux dans ma colle, ce qui fait que mes pépinières de racinés-greffés sont mal réussies depuis quelques années). Moins grand danger de voir l'œil greffon noyé par la sève montante — meilleure soudure probablement — moins de racines françaises, et pas de bourrelets, etc.

Nous pourrions peut-être éviter aussi par ce mode de greffage en écusson plaqué une cause de mauvaise réussite des greffages en pépinière, en fente pleine, qui est peu connue, et pourtant réelle, je m'en suis rendu compte : le passage des *taupes* tout le long, d'un bout à l'autre, du rang de greffés ; ce passage à travers la terre meuble de recouvrement des racinés-greffés en pépinière, ne se voit pas extérieurement, on ne s'en méfie pas, et cependant les taupes, en passant au milieu des greffons encore mal soudés, les dérange de leur logement, les fait décoller, et est cause d'une quantité de greffes manquées complètement, ou mal soudées, qu'on ne découvre qu'à l'arrachage. »

I. Frère
Ingénieur agricole E. A. M. (P.-O).

Il y a des habitudes qu'on abandonne difficilement. On greffe sur place à la fente ou à l'anglaise, et l'on s'en tient à cette méthode ; avec elle, on sait où l'on va et l'on sait aussi les risques possibles. Avec une autre méthode, c'est plus ou moins l'inconnu, avec de gros risques. Si, au début de la reconstitution du vignoble, on s'était appliqué à pratiquer la greffe à écusson, cette greffe serait peut-être la seule en usage pour le greffage sur place, comme elle l'est, je crois, dans quelques provinces de l'Italie. Et la Mayorquine est une greffe à écusson.

Il semble cependant que, pratiquée au printemps, la mayorquine n'a pas les mêmes avantages qu'à l'automne. La soudure au printemps est longue à se faire à cause de la température qui est plutôt basse ; ou si l'on tient à ce qu'elle s'effectue rapidement, l'opération du greffage doit être reculée, par exemple, dans le Midi, jusqu'en mai. Dans les deux cas, on ne peut connaître s'il y a eu reprise suffisante que lorsque la végétation est déjà avancée ; et à ce moment, la reprise

des manquants par le greffage sur place ordinaire ne pourra s'effectuer qu'assez tard.

Avec la greffe d'automne, les manquants sont connus dès l'hiver, on peut donc les reprendre en temps utile.

Voilà ce me semble les différences qui peuvent exister entre la greffe de printemps et la greffe d'automne. La première est possible ; elle exige seulement une surveillance plus attentive pour que les manquants puissent être repris dès qu'ils se produisent.

Les P. D. dans la Vienne

Nous avons reçu la communication suivante :

« Votre lettre du 2 décembre a eu toute mon attention.

Ce qui a surtout caractérisé l'année viticole 1928, dans la Vienne, c'est l'extrême sécheresse. Par suite, aucune observation possible sur la résistance des hybrides producteurs directs aux diverses maladies cryptogamiques. Des vinifera voués à l'arrachage et laissés sans traitement n'ont porté aucune trace de maladie quelconque.

La vigne, partout où il n'avait pas gelé au printemps, était très belle, en Vienne, cette année.

Une seule ombre au tableau ; cette même sécheresse qui s'est opposée à tout développement de maladies, a fait terriblement souffrir certaines vignes en terrains un peu maigres. Et de ce fait découle immédiatement une constatation : la résistance faible de certains hybrides à la sécheresse.

Certains numéros ont souffert au point de ne pas mûrir ni leurs raisins, ni leurs bois : Bertille-Seyve 450, par exemple. D'autres se sont montrés particulièrement résistants : Seibel 4986 en particulier et aussi 4643.

S. 6468 qu'on s'efforce à vouloir faire passer pour un as, paraît ne pas résister à la sécheresse, et il ne mûrit pas ici les années froides et pluvieuses, telles 1927. Donc hybride qui devra se cantonner dans le Midi, dans les terrains ne craignant pas trop la sécheresse.

Autre constatation intéressante : B.-Seyve 822 a souffert de la sécheresse direct, mais encore bien plus greffé sur Couderc 93-5 et 3309.

Baco 1 direct a souffert de la sécheresse assez sérieusement.

Des 4986 greffés sur Baco 1, à côté, n'ont nullement souffert.

En règle générale, les numéros ayant peu résisté à la sécheresse directs, n'ont guère mieux résisté greffés.

S. 5455 était magnifique, comme tous les ans, greffé sur 161-49, Phenix, 93-5, Lot ; mais s'est flétri sur 3309, — alors que B.-Seyve 1808 sur 3309 ne semblait nullement éprouver un manque d'eau.

Les conclusions suivantes me paraissent se dégager de ces faits : le greffon joue un grand rôle dans la résistance du porte-greffe à la sécheresse ; un porte-greffe quelconque, aussi résistant soit-il à la sécheresse est impuissant à empêcher le dessèchement d'un hybride sensible à la sécheresse direct.

Au sujet des porte-greffes, je vous confirme la végétation languissante de Malègue 150-15. Porte-greffes absolument nul ici, dans un terrain silico-argileux.

A côté 143 B laissé inculte est vigoureux et a parfaitement résisté à la sécheresse.

Quant à 6905, il était absolument sain cette année sans tavelure. En 1927, récolte nulle, dévoré par l'anthracnose. Seibel 5455, magnifique en 1927 et encore très beau cette année.

Je vous laisse le soin de tirer une conclusion.

J'ajoute que 6905 greffé sur 3309 est mort au bout de quatre ou cinq ans de greffage. Reste assez vigoureux sur 93-5, — meilleur sur 143 B. Vigueur faible direct.

— Ce que je pense de H. P. D. ? J'ai la conviction que, dans notre région, les hybrides auront, avant dix ans, complètement détrôné les plants français. Récolte plus régulière avec des soins bien moindre, c'est plus qu'il n'en faut pour leur valoir ici, la faveur populaire. Mais — doit-on le dire — il y a mieux. Les vins d'hybrides sont souvent — toutes les années froides et pluvieuses — supérieurs aux vins de Folle-blanche, Gros-Lot, Meslier, Durif, etc..., habituellement cultivés dans la région.

Mais s'il y a des hybrides vraiment intéressants, n'oublions pas que le plus grand nombre ne vaut rien : mais il n'est pas nécessaire d'en avoir des centaines.

5455 en noir est susceptible à lui seul de satisfaire beaucoup de viticulteurs et d'autres suivront : Chambeaudière 442 ne parait-il pas devoir en posséder les qualités, avec une résistance complète aux maladies ?

Pour en finir, puisque j'ai déjà parlé du 143 B porte-greffe, vous serait-il possible de faire connaître dans le *Progrès*, ce que vous savez sur ce P. G. : Résistance phylloxérique, affinité, fructification.

Je suis émerveillé par la perfection des soudures qu'il donne en greffes-boutures. Laquennexy 44, id.»

E. Rudelin (Vienne).

Les producteurs directs n'ont pas eu la possibilité cette année de montrer toutes leurs qualités, et surtout la plus importante, la résistance aux maladies cryptogamiques, dont la sécheressé a restreint beaucoup le développement. Par contre, la fructification et la maturation ont été plutôt satisfaisantes.

Il y a un point sur lequel je désire appeler l'attention de nos lecteurs : c'est la résistance à la *thyllose*, ou, si on veut, la mauvaise affinité de certains greffons de P. D. pour le sujet. Elle est telle quelquefois que le greffon meurt brusquement, laissant le sujet vivant.

Jusqu'ici, 7120 C. bien que très Lincecumii avait très bien tenu sur Rupestris. Nous connaissons de ses greffes qui ont actuellement 29 ans et qui sont fort belles : terre argilo-calcaire, peu ou pas chlorosante, profonde et de bonne qualité. Cependant, M. Trouchaud-Verdier avait bien, si mes souvenirs sont exacts, signalé dans le Gard, quelques variations un peu brusques dans la puissance de cette variété greffée.

Or, il y a quelques semaines, j'ai eu sous les yeux une plantation assez étendue de 7120 sur Rupestris qui, fort belle en général, flé-

chit en certains points, se troue, je veux dire présente des taches plus ou moins régulières et étendues. Et les souches affaiblies ou mortes présentent les caractères des souches atteintes de thyllose : greffon sec ou presque sec, jusqu'à la soudure, et sujet sain bien vivant et vigoureux au-dessous. C'est tout à fait l'allure de la thyllose.

Le terrain dans ces taches laisse aussi à désirer comme constitution : compact, un peu en cuvette, de culture difficile, humide à certains moments.

En résumé, la bonne affinité de 7120 pour Rupestris, serait donc un peu instable : très bonne quand tout favorise la croissance, mauvaise quand le terrain laisse à désirer. Nos lecteurs, surtout ceux du Var, où 7120 occupe une bonne place, ont-ils fait des observations analogues ?

L. Ravaz.

RÉSULTAT TOTAL DES DÉCLARATIONS DE RÉCOLTES

Le « Journal Officiel » publie les résultats complets des déclarations des vins :

Voici les totaux en ce qui concerne la France, l'Algérie et l'Alsace-Lorraine.

France

En 1927 :	Stocks	1.833.234 hl.
	Récolte	48.899.024 hl.
	Total	50.732.258 hl.
En 1928 :	Stocks	1.529.791 hl.
	Récolte	57.890.686 hl.
	Total	59.420.477 hl.
	Différence en plus pour 1928	8.688.219 hl.

Algérie

En 1927 :	Stocks	136.191 hl.
	Récolte	8.031.499 hl.
	Total	8.167.690 hl.
En 1928 :	Stocks	62.578 hl.
	Récolte	13.666 623 hl.
	Total	13.729 201 hl.
	Différence en plus pour 1928	5.561.510 hl.

Alsace-Lorraine

En 1927 : Stoks	36.415 hl.
Récolte	326.668 hl.
Total	363.083 hl.
En 1928 : Stocks	40.495 hl.
Récolte	524.592 hl.
Total	565.087 hl.
Différence en plus pour 1928	202 004 hl.

Les disponibilités totales pour la France, l'Algérie et l'Alsace-Lorraine sont donc pour 1928, de 73.714.765 hectos.

Elles étaient, en 1927, de 59.263.031 hectos.

Soit une différence en plus pour 1928, de 14.451.734 hectolitres.

PULVÉRISATIONS ARSENICALES LIQUIDES

ET POUDRAGES. — ESSAIS COMPARATIFS

Mes recherches sur les procédés de destruction des larves d'Eudémis et de Cochylis s'affranchissent des conceptions de chaque Etat vis-à-vis de redoutables parasites, sans nationalité.

La guerre ainsi déclarée, nous avons voulu expérimenter les produits commerciaux, toxiques, susceptibles d'exterminer, économiquement, le plus grand nombre possible de larves.

Nous avons à cet effet choisi les produits les plus toxiques et, logiquement, les plus solubles.

L'insolubilité d'un poison pouvant réduire son effet nocif à tel point que j'ai pu « engraisser » très aisément des chenilles de Chelonia caja en les gavant de tartines d'arséniate de plomb (diplombique) sur feuilles de vigne.

Nous avons surtout tenu compte, dans la préparation de l'emploi des produits insecticides expérimentés, des difficultés que présente la destruction des larves et des tissus soyeux les abritant, sans négliger cependant la résistance des boutons floraux et des jeunes grains de raisins, aux brûlures.

La parcelle mise en expérience est plantée en sol homogène (diluvium alpin en plateau), les comptages portent sur des *souches semblables* au point de vue porte-greffe et cépage (Clairette sur Riparia Gloire de Montpellier) au point de vue vigueur de la souche, port et abri, l'âge étant le même, 35 ans.

Le nombre de ceps mis en expérience était de cinq mille. Le personnel employé était celui de l'exploitation. En ce qui concerne les pulvérisations liquides, les produits toxiques ont été ajoutés à la bouillie bordelaise à 2 o/o de sulfate de cuivre, employée dans la lutte contre le mildiou.

La première génération est passée, à peu près inaperçue, à cause, croyons-nous, de la grande humidité du sol à cette époque. Par ailleurs les souches de clairettes plantées en terrain très caillouteux (terrasses d'alluvions anciennes par exemple) portaient des grappes en fleurs, déjà attaquées. Cette ab-

sence de la première génération dans les terrains gorgés d'eau à fait dire, à beaucoup de vignerons, que, cette année, nous n'avions pas d'Eudémis, ce qui n'était pas toujours exact.

Les belles et chaudes journées du mois de juin permirent au sol de ce ressuyer rapidement, favorisèrent l'allongement des jeunes pousses tout en maintenant intacte la bonne sortie des grappes de clairette.

Le 21 juin, nos pièges indicateurs (Pièges Captor) nous donnèrent les indications suivantes : Les 20 pièges placés à l'hectare, capturèrent 652 papillons (Diluvium alpin). Dans d'autres parcelles les 20 pièges accusèrent 457 pour les marnes blanches et 860 victimes dans les alluvions anciennes — pour le même cépage.

Le premier traitement contre les larves fut exécuté les 25 et 26 juin ; l'organisation de la lutte et les résultats des comptages effectués une dizaine de jous après, sont consignés sur le tableau ci-joint.

RÉSULTATS D'EXPÉRIENCE

TRAITEMENT EFFECTUÉ LES 25 ET 26 JUIN 1923 SUR LA DEUXIÈME GÉNÉRATION D'EUDÉMIS

Parcelles			RÉSULTATS : Grains piqués pour 100 grappes — Grappes découvertes (1)	Grappes cachées
1	Pulvérisations liquides (autorisées)	Bouillie cupro-calcique arsenicale 1 k. arséniate de plomb (en pâte). 2 k. sulfate de cuivre 3 k. chaux viticole	750	841
2	Pulvérisations liquides (autorisées)	Bouillie cupro-calcique arsenicale 150 gr. arsénite de cuivre (sec)... 2 k. sulfate de cuivre 3 k. chaux viticole	170	197
3		Témoin : Parcelle.....	1012	1250
4	Pulvérisations à sec (interdites)	Poudre à base d'arsénite de cuivre.....	92	103
5	Pulvérisations à sec (interdites)	d'arséniate de soude... ...	81	90
6	Pulvérisations à sec (interdites)	d'arséniate de chaux.....	87	91

(1) C'est surtout la partie postérieure des grappes découvertes qui est attaquée

Il est certain qu'un second traitement, effectué de la même façon, aurait considérablement réduit le nombre de larves, mais un événement, très pénible, nous éloigna pendant deux mois du champ d'expérience. A noter pendant cette période un arrêt dans le grossissement des grains, arrêt dû à la sécheresse. Les grains se gonflèrent par la suite sous l'effet des pluies de fin Août et Septembre.

L'évolution de la troisième génération fut gênée par un pondrage effectué avec une poudre nicotinée et une poudre inerte.

A la date du 6 septembre, nous avons eu le grand honneur de recevoir la visite officielle des membres de la Commission départementale de recherches, présidée par M. Ravaz, Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier. Nous laissons à cette Commission, le soin de publier, elle-même, le résultat des comptages effectués dans le vignoble mis en expérience.

Il est certain que les pulvérisations à sec (poudrages) ont montré une efficacité supérieure aux pulvérisations liquides ; de même en ce qui concerne les arséniates de soude et de chaux par rapport aux arséniates de cuivre et de plomb. Cependant nous nous voyons dans l'obligation de signaler à nouveau *le danger* que présente les « poudrages » à l'aide de sels arsénicaux solubles. Danger confirmé d'ailleurs par les bons résultats obtenus dans la lutte contre les larves. Nous pensons toutefois que nous pourrions lutter *très efficacement* contre les vers de la grappe, en instituant des équipes spéciales, analogues à celles fonctionnant en Allemagne contre le phylloxéra, qui auraient pour mission de « poudrer » le vignoble d'une région. Ces équipes seraient munies d'un costume spécial, de gants, de masques ; elles détiendraient les sels d'arsenic et les utiliseraient ainsi sans danger pour les viticulteurs.

Après huit années de recherches, nous ne croyons pas que les sels arsenicaux puissent être autrement employés, c'est-à-dire, utilement et sans danger,

Masques. — La question des « masques » pour effectuer les « poudrages » est aujourd'hui pratiquement résolue, en s'adressant au Commerce allemand qui offre des appareils très perfectionnés, commodes à porter. Ils permettent à l'ouvrier de respirer facilement malgré la poussière très tenue produite par le pulvérisateur que ce dernier soit à dos d'hommes, à traction animale ou mécanique.

Marcel Biron,
Ingénieur agricole, Paulhan (Hérault).

ENCORE LE SUCRAGE

« J'ai été péniblement impressionné par la lecture du *Progrès Agricole* de ce jour.

J'espérais que nos représentants combattraient le sucrage des vins et le Président du groupe viticole lui-même en a reconnu l'utilité ! J'en éprouve une vive déception.

Il ne s'agit pas seulement de dénoncer des abus que d'ailleurs aucun tribunal ne reconnaîtra et ne condamnera puisque actuellement le sucrage est une opération licite.

C'est la loi qui l'autorise qu'il faut abattre. Les reproches adressés aux sucreurs de cru ne les émotionneront guère.

Comment arrive-t-on à concilier des textes si opposés qu'aucun orateur n'ose les défendre simultanément. M. Chéron a promis de consulter une commission ; s'y trouvera-t-il quelqu'un pour lui exposer clairement sur quelle équivoque repose l'argumentation des partisans du sucrage.

Ceux-ci le présentent comme une mesure de conservation. Rien n'est plus faux ; un vin sucré peut se gâter, se piquer, tourner aussi bien que tout autre non sucré. Les divers procédés de conservation depuis le simple

soutirage, les collages, la filtration, la pasteurisation, etc., ont pour but de prémunir le vin contre de nombreuses maladies, ils n'attentent pas à sa composition, tandis que le sucrage modifie le volume et le degré.

Et c'est bien là le résultat recherché : vendre à plus haut prix comme naturel, le degré obtenu artificiellement, et ce, sans l'aveu du truquage bien entendu. C'est la pratique des restrictions mentales.

Il faut abolir le sucrage et non vouloir le réglementer suivant les régions, les saisons ou les cépages. La loi doit être la même pour tous les vignerons de France si on veut éviter des conflits qu'on peut prédire et qu'il serait sage d'éviter.

Lorsque le Midi, voici quelque 70 ans, fut favorisé du vinage en franchise, les protestations des autres centres furent si vives que le Gouvernement malgré son désir de s'attirer les sympathies des méridionaux dut y renoncer. Va-t-on reprendre l'expérience au détriment du Midi cette fois.

Depuis quelques années les Caves Coopératives se sont multipliées. Il n'est pas à ma connaissance que chez aucune d'elle le sucrage soit admis. C'est à leur honneur et l'on doit les féliciter de prouver qu'on peut produire de bons vins sans sucre de betterave. Ces Associations qui vinifient ainsi scrupuleusement sont mal placées vis-à-vis des particuliers sucreurs ; est-ce admissible.

Chaque Province doit offrir ses vins purs et pour qu'il en soit ainsi, le sucrage doit disparaître.

Qu'on ne s'y méprenne pas, nous allons vers un nouveau désastre. Quand les sucreurs de cru seront aussi nombreux que les bouilleurs, le mal sera inguérissable.

Je suis aussi opposé au remontage du degré au moyen des moûts concentrés. L'industrie de la chaudronnerie y gagnerait à n'en pas douter, mais le vigneron n'y trouverait aucun avantage. Le vin naturel est celui qui résulte de la fermentation du raisin frais sans qu'il soit besoin de modifier son degré par un procédé quelconque.

La concentration serait une concurrence aux vins de degré naturel. Elle ne nous préserverait pas du danger de la surproduction à date plus ou moins rapprochée. Ou bien les cours baisseront et le vignoble ne s'étendra pas davantage, ou la production augmentera si les prix se maintiennent élevés.

Il importe dès maintenant d'éviter la fabrication de degrés factices tout aussi bien dans le Centre que dans les autres régions. Ce qui surprend c'est qu'aucun représentant de ces contrées citées dans la discussion n'ait protesté ; la réputation de leurs crus n'a rien à gagner dans leur silence, qui ressemble assez à une approbation.

Le degré est devenu l'indice indispensable aux contrats de vente, pour la Douane, chez le débitant, tenu de l'indiquer au consommateur. Celui-ci semble-t-il, devrait avoir l'assurance que ce degré qu'il paye plus ou moins cher est bien le produit de la vigne. Or, rien ne le lui garantit. Ni le sucreur de cru, ni aucun intermédiaire ne sont obligés de l'avertir qu'on lui sert un mélange de moût de raisin et de cassonnade.

Le maintien du sucrage serait la perte du Midi d'abord, des autres régions ensuite. Les vignobles sont solidaires, la hausse ou la baisse sur un marché est aussitôt connue des autres et les entraîne.

Evitons ce motif de discorde en abolissant totalement le sucrage.

Z.

LA RÉCOLTE DE VIN DANS L'YONNE

Nous avons les chiffres de la récolte d'Auxerre : deux hectolitres par hectare de vigne.

A Chablis, plus viticole, l'ensemble des vignerons (ils sont peut-être quatre cents), a récolté 433 hectolitres, un hectolitre par vigneron.

Bacchus a abandonné cette année ses officiants les plus distingués. Il a fui pour une fois le calcaire jurassique moyen pour favoriser les marnes siliceuses et crayeuses de l'Ouest de l'Auxerrois: Vallées de Baulche et du Tholon : Charbuy 3.300 hectolitres, Fleury 3.100, Chavannes 1616, Branches 1.100, Villiers-sur-Tholon, 1.100, Poilly-sur-Tholon 1.670, Senan 1.942 hectolitres.

Toutefois le sud d'Auxerre, les marnes Kiméridgiennes et surtout les calcaires portlandiens n'ont pas été défavorisés : Saint-Bris-le-Vinaux 2.740, Chitry 2.790, Lignorelles 2.130, Bleigny-le-Carreau, Montigny-la-Resle 1.825 hectolitres.

Dans tous ces pays dominent les vins blancs ci-devant qualifiés de Chablis, avec un qualificatif qui change de temps à autre.

Il y a des rouges à Coulange-la-Vineuse 1.710 hectolitres, Irancy 1.580 hectolitres, Gy l'Evêque 1.580 hectolitres.

Telles sont les communes ayant récolté plus de mille hectolitres, en comptant la vendange de ceux qui n'ont pas fait de déclaration de récolte, n'ayant pas de vin à vendre.

Dans l'ensemble, il n'y a eu que 7.000 déclarants pour 60.000 hectolitres.

La Régie estime qu'il y a eu 14.200 non-déclarants ayant produit 17.000 hectolitres à peine ; au total : 76.000 hectolitres au lieu de 90.000 en 1927, 87.000 en 1926 et 346.000 en 1925 !

Voilà donc trois mauvaises années qui ont ruiné les vignerons et décidé les jeunes à une autre profession.

Pierre LARUE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur. — Une réunion aura lieu à Monaco le samedi 12 janvier 1929 avec point de rassemblement à 9 h. 45 gare de Monaco, à 10 h. visite du Musée Océanographique, 13 h. déjeuner restaurant du Siècle Monaco. 15 h. visite des Jardins exotiques et retour à Nice par la Corniche.

Le lendemain 13 janvier rassemblement gare d'Antibes à 8 h. 45 ; visite des établissements horticoles Aussel, Lance, Paolino ; villa Thuret. 13 h. déjeuner et assemblée Hôtel Moderne, Antibes.

Adhésions avant le 1er janvier à M. Giraud, ing. agr., la Tour Rose, la Salie, Antibes (A.-M.).

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Cette huitaine encore, les affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens, n'ont été chacune que de peu d'importance ; le commerce possédant des provisions en magasin, ou ayant du vin à recevoir. La plupart des offres, assez nombreuses, de vins en revente, sont restées sans contre partie. Par suite de cette pénurie de transactions, les prix sont demeurés sans changements appréciables. Des vins rouges du Midi 8° ont été offerts à 180 fr. ; des 9° à 190 fr. environ. Des mutés d'Algérie, l'ont été à 260 fr. l'hecto. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares, ou quais Paris, où on attend des arrivages assez importants de vins d'Agérie, actuellement à Rouen, dont le port est assez encombré en ce moment. Il faut espérer que la Seine, actuellement en baisse, après une crue assez menaçante, va permetter d'acheminer ces vins vers Paris.

Les clients, toujours persuadés que si les prix des vins ne baissent pas, ils ne peuvent du moins monter, n'achètent qu'au fur et à mesure de leurs besoins. Les vins rouges 8°, sont proposés de 2 fr. 50 à 2 fr. 60 le litre, suivant qualités et quartiers.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 17 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 24 décembre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°.....	15,50	8 à 9° 135 à 144	
8 à 9°.....			En raison
9 à 10°.....	à	9 à 10° 144 à 160	des fêtes
11°.....		10 à 12° 170 à 200	pas de marché
11 à	18 fr. 00 le deg.		
Rosé, Paillet, gris...			
Blanc Bourret.....		170 à 200	

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 18 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 25 décembre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°.....	115	138	
9°.....		à	En raison
10°.....	à	155	des fêtes
11°.....	190 fr.	148 à 170	pas de marché
Rosé.....	17 à 17,50 le deg.		
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins rouges, de 150 à 200 fr., suivant dégré et couleur.

Vins rosés, de 18 à 17 fr. le degré.

Vins blancs, de 18 fr. 60 à 17 fr. le degré.

Observations. — Demandes plus actives ; prix très fermes ; légère hausse.

Sète. — Chambre de Commerce. — **Bourse de Sète.** — Marché du 19 décembre 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 133 à 170 fr. l'hect. ; rosé, 9 à 9°5, »»,«» à «», «« ; blanc, 9 à 10°, «» «« à «»,«« nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,»», rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »« «» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ;

11°5 à 12°, «« à ««; rosé, «« à ««,»«; supér, 10°, 17,50 à 19,00; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers** (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 14 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 21 décembre *Vins nouveaux*
8°.....	130	»	
9°.....	à		»
10°.....	210 fr.	»	
11°.....		«	»
Vins rosés 8°.....	15,50 à 16,50	«	16,25 à 18,00
Vins blancs.....	15 à 17,50	»	16,75 à 18,00
Petits degrés		17,25 à 18,00 le degré.	17,25 à 18,00 —
Couleur moyenne.....		16 à 16,75 —	16 à 16,75 —
Supérieur.....		16,75 à 18 —	16,75 à 18 —

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 15 au 22 décembre 1928 :

Récolte 1928. Vins rouges, de 120 à 165 fr. l'hecto ; bourrets et picpouls, ««,»» à «« fr. «« ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, «««« à »«» fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 23 déc. 1928 : Vins rouges, de 17 à 18 fr. le degré.

Carcassonne.— Semaine du 15 au 22 décembre 1928 :

Vins rouges, 145 à 160 fr. l'hecto.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 16 fr. 50 à 17 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 17 fr. 00 à 18 fr. 00.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude (commission des cours :

Vins rouges : de 7 à 11 degrés, de 142 à 200 fr.

Vins rouges supérieurs, 11 degrés et au-dessus, de 205 à 250 fr.

Observations : La demande devient plus active, les cours sont en légère hausse.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 15 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 22 décembre *Vins nouveaux*
8°.....		»	
9°.....	125	8° 16,50	8 16,50
10°.....	à	à à	à à
11°.....	180 fr. l'hecto	11 17,00	11 17 fr. 00
11 à 13°.....		le degré	le deg.
12°.....			

Perpignan. — *Constatation des cours de vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture.* — Réunion du 22 décembre 1928. — *Vins rouges* de 8 à 9 degrés, de 18 fr. 75 à 18 francs le degré. Tendance à la hausse.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 19 décembre 1928. — Région, rouge 8 à 10° 16,50 à 17,50 ; blanc, 17,50 à 18,50; rosé, 17 à 18 l'hecto-degré, suivant qualité.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Rien de particulièrement intéressant à signaler si ce n'est que les transactions continuent à se traiter avec assez d'activité. De nouvelles ventes sont enregistrées en ce qui concerne les crus classés et les crus bourgeois ; la plupart d'entre eux sont passés entre les mains du

commerce. On signale pour ces vins un très grand nombre de reventes sur place à des prix fort avantageux.

Les prix des vins ordinaires sont sans changement. On cote les vins rouges de 1.800 à 1.900 francs le tonneau nu et les vins blancs de 1.900 à 2.100 fr. sans qualité.

VAR. — **Chambre départementale d'agriculture du Var.** — *Commission de cotation des cours des vins et alcools. — Marché départemental du 22 décembre* 1928. — Situation sans changement. Très bonne tenue en cours malgré le volume infime des affaires.

Telle est la caractéristique frappante de la période actuelle.

La propriété bien renseignée et disciplinée refuse de céder ses produits au-dessous d'un prix raisonnable.

Les résultats de la statistique du mouvement des vins en novembre sont excellents. Ils ne peuvent qu'encourager les vignerons à refuser les offres en baisse.

Les alcools après une baisse passagère due à la morte-saison reprennent leur mouvement ascendant.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — *Vente de vins. — Fédération du Var.* — Besse-sur-Issole : 250 hect. rouge, 9°8, 175 fr. ; 300 hect., rouge, 9°8, 155 fr. ; 80 hect. alcool, 100°, 1.250 fr. — Puget Ville : 325 hect. rouge, 11°2, 195 fr. ; 310 hect. rouge, 11°2, 200 fr. — Sainte-Anastasie : 205 hect. rouge, 9°8, 160 fr.

Fédération de Vaucluse. — Cadenet : 600 hect. blanc, 20 fr. le degré : 300 hectolitres blanc, 20 fr. le degré. — Valreas : 135 hect. rouge (fort coloré), 12°2, 262 fr. 80.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Puy-Sainte-Reparade : 1.300 hect. rouge, 9°2, 153 fr. — Saint-Andiol : 150 hect. blanc, 7°4, 20 fr. le degré. — Velaux-Coudoux : 1.700 hect. rouge, 10°1, 171 fr. 70. — Puy-Sainte Reparade: 300 hect. presse S. G. D., 130 francs.

GERS. — **Auch.** — Le mouvement des affaires est assez peu important, il ne porte pas sur de grosses quantités, car on n'achète guère, pour l'instant, que par petits lots.

La tendance est soutenue, car les producteurs ne cèdent pas facilement ; la plupart des affaires traitées l'ont été aux environs de 38 à 40 fr. le degré-barrique.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Les vins rouges, très réussis cette année, se sont traités généralement à 2.000 fr. le tonneau non logé.

LOT-ET-GARONNE. — **Villeneuve-sur-Lot.** — Les prix varient selon qualité, de 425 à 450 fr. la barrique.

ALSACE. — Strasbourg. — 19 décembre.

	Haut-Rhin	Bas Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	300 à 320	270 à 300
Vieux	340 à 360	300 à 340
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	480 à 600	400 à 560
Vieux	»»» à «»«	»»» à «»«

Vins blancs fins :		
Nouveaux	600 à 800	«« à ««
Vieux	«« à ««	»» à ««
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 280	200 à 210

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 15 décembre 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,50 à 17,50 ; 2e choix, 15,50 à 16,00 ; 3e choix, 13,50 à 15,00 le degré.

Oran. — Du 15 décembre 1928 :

1er choix, »«,»« à «« ; 2e choix, 14 à 15 ; 3e choix, 13,00 à 13 fr. 50.

CÉRÉALES

New York. — 21 décembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver	135 3/8	110.25	147	+ 0.22
Juillet	... ./.	.....	.....	....
Septembre	.... ./.	.....	.....	....
Décembre	132 7/8	94.27	125.71	+ 0.22
Maïs disp	100 5/8	82.24	102 81	+ 1.26

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 112 3/8 c. le bushel (106 fr. 30 les 100 kil.). bigarré durum «« ./. cents («« fr. «»).

Alger. — 15 décembre 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 168 à 169 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 157 à 158 fr.

Blé dur colon, 170 à 171 fr.

Orge colon, 97 à 98 fr.

Avoine d'Algérie, 110 à 111 fr.

POMMES DE TERRE

Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). — Pommes de terre 49 fr. les 100 kilos.

Le Puy (Hte-Loire). — Pommes de terre 60 à 70 fr. les 100 kilos.

Pau (Basses-Pyrénées). — Pommes de terre, 75 à 80 fr. l'hectolitre.

Sisteron (Basses-Alpes. — Pommes de terre 75 à 80 fr. les 100 kilos.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus. Tourteaux de coprahs, 1/2 Cochin 145 ; dito 1/2 blancs 132 ; dito ordinaires 120 ; arachide Rufisque extra blancs 150 ; dito blancs 138 ; dito ordinaires 130 ; dito Coromandel 131 ; ricins 64 ; palmistes 125.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 105 fr. ; sublimé pur, 125 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 125 à 135 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 335 à 345 fr. ; sulfate cuivre neige, 340 à 350 fr. ; superphosphate minéral 14, 27 à 31 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Impr. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 16 *au samedi* 22 *décembre 1928*

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Nantes						
Dimanche .	2	1	»	4	»	»
Lundi	6	5	6	5	14	2
Mardi	»	6	6	3	»	0.1
Mercredi ..	9	4	6	0	»	4
Jeudi.....	6	4	12	1	0.3	3
Vendredi ...	6	6	»	»	2	»
Samedi...	7	4	1	7	«	»
Total...					199 3	132.7
Rochefort						
Dimanche ..	»	2	5	2	»	«
Lundi	«	6	11	7	10	2.2
Mardi	»	6	8	4	»	2
Mercredi....	9	4	7	0	»	3.2
Jeudi.....	6	4	11	6	0 3	11
Vendredi ...	6	6	»	»	2	«
Samedi.....	»	5	6	7	»	»
Total....					295.8	231.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	1	2	[illegible]	6	»	»
Lundi	0	5	13	6	»	1
Mardi	10	6	11	1	0.4	3
Mercredi...	6	5	5	2	»	0.4
Jeudi.....	4	3	7	4	«	«
Vendredi ...	3	1	»	«	»	»
Samedi.....	7	2	2	9	»	»
Total...					256.6	81.4
Bordeaux						
Dimanche...	6	2	5	2	»	»
Lundi	»	»	12	6	»	1
Mardi	12	7	10	6	0 [illegible]	4.3
Mercredi....	10	3	9	1	»	12
Jeudi.....	4	3	13	4	»	9
Vendredi ...	4	4	»	»	8	»
Samedi.....	5	3	9	5	1	»
Total....					385.4	161.V
Toulouse						
Dimanche...	7	1	10	7	»	»
Lundi	3	3	14	8	«	1
Mardi	10	8	9	6	5	3.U
Mercredi ...	9	4	10	1	»	2
Jeudi.....	5	1	8	4	»	4
Vendredi...	3	2	»	«	3	«
Samedi.. ..	6	4	9	4	3	»
Total....					229.2	180.5
Perpignan						
Dimanche...	10	5	10	»	»	«
Lundi.....	11	3	16	10	»	4
Mardi.....	»	10	15	11	«	»
Mercredi.....	10	8	13	8	«	»
Jeudi.....	13	6	13	7	«	«
Vendredi....	12	6	»	«	«	»
Samedi.....	8	6	12	5	20	«
Total.....					104.7	92.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche .	2	1	5	2	0.1	»
Lundi	1	2	5	3	3	»
Mardi	3	3	3	4	4	»
Mercredi ..	5	2	0	3	0.8	»
Jeudi.....	2	0	0	1	»	1
Vendredi ...	2	1	«	»	«	«
Samedi...	2	1	4	12	0.7	»
Total...					110.6	80.8
Besançon						
Dimanche ..	»	»	5	0	«	»
Lundi	1	4	9	0	«	»
Mardi	»	«	4	0	»	»
Mercredi....	2	1	0	2	«	»
Jeudi.....	3	2	0	1	»	»
Vendredi ...	1	«	«	«	»	»
Samedi.....	»	»	3	12	»	«
Total....					60	53.1
Lyon						
Dimanche ..	2	»	4	2	»	«
Lundi	1	2	13	6	0.7	1
Mardi	1	1	9	4	4	2
Mercredi...	5	3	4	0	«	1
Jeudi.....	2	2	7	4	»	«
Vendredi ...	2	1	»	0	«	»
Samedi.....	3	»	1	8	0.7	»
Total...					162.2	140.2
Marseille						
Dimanche...	6	[illegible]	16	6	»	»
Lundi	7	[illegible]	17	12	»	3
Mardi	7	[illegible]	15	8	2	14
Mercredi....	10	[illegible]	13	3	«	»
Jeudi.....	9	4	8	0	»	»
Vendredi ...	9	[illegible]	»	»	»	»
Samedi.....	»	7	9	3	1.7	»
Total....					283.8	285.5
Montpellier						
Dimanche...	9.2	2.3	13.9	6.0	0.5	16.0
Lundi	9.5	3.1	15.3	10.9	1.7	0.5
Mardi	11.5	5.0	12.7	6.9	«	»
Mercredi ...	9.9	0 3	10.9	0.9	»	«
Jeudi.....	9.1	0.3	13.2	2.1	»	«
Vendredi...	6.0	0.1	10.9	2 9	6.5	»
Samedi.. ..	10.0	1.1	2.9	5.2	»	»
Total....					289.9	247.8
Alger						
Dimanche...	17.6	4.9	«	»	»	»
Lundi.....	15.0	7.8	»	»	0.8	»
Mardi.....	14.6	7 0	«	»	8.8	«
Mercredi.....	11.7	4.9	»	»	12.0	»
Jeudi.....	12.3	6.5	»	«	4.0	»
Vendredi....	14.8	6.0	«	»	1.3	«
Samedi.....	17.5	11.6	»	»	»	«
Total.....					128.5	101

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

TABLE ALPHABÉTIQUE DU TOME XC

A

Abricotiers. — Voir *Pêchers.*

Acide phosphorique. — Voir *Mildiou.*

Acomptes. — Du sort des acomptes en cas de faillite de l'acheteur, p. 393.

Agriculture (Organisation de l'), p. 16.

Alcools. — Les mistelleurs n'appliqueront pas les accords Béziers-Narbonne, p. 30. — La distillation, soupape de sûreté... et les mistellours, p. 149. — La production des alcools, p. 127, 369, 465, 559. — Rendement des moûts en alcool, p. 369.

Alimentation. — Voir *Cheval.* — Le diagnostic foliaire appliqué au contrôle de l'alimentation d'une vigne de coteau avec ou sans fumure, p. 420.

Appellations d'origine. — Déclarations d'appellations d'origine, p. 345.

Apéritifs. — Les apéritifs à base de vin... et les autres, p. 174.

Arbres fruitiers. — Hygiène des arbres fruitiers. Traitement d'hiver, p. 449.

Arsenic. — Pulvérisations arsenicales liquides et poudrages, p. 635.

Associations. — Confédération générale des associations viticoles de la Bourgogne, p. 94, 119. — Comice agricole et viticole du Beaujolais, p. 143. — Union de la viticulture et du commerce pour la défense du vin de Bourgogne, p. 382, 431. — Assemblée générale des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, p. 454, 574.

Assurances. — Caisses de secours et assurances contre la grêle, p. 108. — Caisses de secours et assurances mutuelles contre la grêle, p. 177. — La solution de l'assurance-grêle par la mutualité, p. 221. — Caisse de secours et assurances mutuelles agricoles, p. 276. — Encore l'assurance-grêle, p. 303.

Avoines. — Avantages de la culture des avoines d'hiver en pays froid, p. 165.

Azote. — Voir *Sels azotés.*

B

Bibliographie. — La culture des céréales dans l'Afrique du nord, au Maroc, par E.-A. De Mazières, p. 95. — Notions fondamentales d'agriculture, par G. Laforest, p. 95. — Guide de vinification rationnelle des raisins blancs, par MM. Moreau et Vinet, p. 419. — Les jardiniers et les jardins, par A. Hodée, p. 143. — Le charbon de bois, par Max Ringelman, p. 167. — Constructions rurales, par J. Danguy, p. 167. — Les ravageurs des arbres fruitiers, p. 191. — Etudes sur la fumure du blé, par Louis Rives, p. 201. — 21 années de statistiques viti-vinicoles 1907-1927, par J.-G Dubosc, p 239. — Hydraulique agricole, par P. Lévy-Salvador et P. Frick, p. 263. — Encyclopédie viticole, par Massignon, p. 286. — La culture des plantes en pots, par A. Petit, p. 287. — Annuaire des vins, p. 477. — Encyclopédie agricole, par Massignon, p. 477. — Eléments de botanique agricole, par R. Gérard, p. 478. — Plantes médicinales, par A. Rolet, p. 478. — L'agriculture aux Ecoles supérieures et pour les adolescents, par L. Rougier et C. Perret, p 550.

Blés. — Les blés et la folle-avoine, p. 12. — Producteurs de blé, résistez à la baisse exagérée des cours, p. 118. — Etudes sur l'appareil radiculaire du blé, p. 136. — La baisse des blés, p. 199. — Quelles sont les six meilleures variétés de blés d'automne à semer dans chaque département, p. 234. — La propagande du blé en Italie, p. 306. — Sur la culture du blé, p. 374. Les meilleures variétés de blé à cultiver ou à essayer en 1928-1929, p. 396. — Choix et traitement des semences dans la culture du blé, p. 428. — Le traitement à sec des blés contre la carie, p. 471. — Le marché des blés, p. 512.

Bouillies Bleues. — Les bouillies bleues à l'Académie d'agriculture, p. 406.

Bouteilles. — Sur la capacité des bouteilles, p. 179.

C

Caisses de secours. — Voir *Assurances.*

Café. — La propagande... pour le café, p. 173. — Voir *Pépins.*

Calcaire. — Antagonisme du calcaire à l'égard de l'absorption de la potasse par la vigne, p. 492.

Carie. — Voir *Blés.*

Cardon. — Un ennemi occasionnel du Cardon, p. 158.

Cecidomyie. — La Cecidomyie de la grappe en Champage, p. 205.

Céréales. — Service des semences de céréales, p. 190. — De belles céréales dans le Lézignanais, p. 326. — La production des céréales en 1928, p. 368.

C. G. V. — Avis de la Confédération Générale des Vignerons, sur les nouvelles tendancieuses de l'importance de la récolte en cours, p. 311. — Vous, les Poires, p. 519. — Assemblée générale du Syndicat Montpellier-Lodève C. G. V., p. 608.

Cheval. — Essais d'alimentation du cheval avec du marc doux desséché, p. 187.

Chlorose, p. 3, 629. — Voir *Hybrides*.

Chasselas. — Les journées de chasselas de Thor (Vaucluse), p. 263.

Chauffage. — Voir *Vendanges*.

Chêne vert. — Voir *Oïdium*.

Cidre. — Voir *Pommes?*. — Concentrés de cidre, p. 233.

Cirse. — La cirse des champs, p. 329.

Clairette. — Le régime des vins doux naturels, p. 202. — La clairette et les vins de liqueur, p. 256. — Voir *Conventions franco-grecques*.

Congrès. — Le Congrès international du vin et du pin maritime, p. 31. — Un grand Congrès agricole à Manosque, p. 189, 278. — 19e Congrès de la Confédération Générale des associations viticoles de la Bourgogne, p. 225, 257. — Congrès de l'élevage et de l'alimentation du porc, p. 526. — Concours-exposition du vin de Beaujolais, p. 574.

Concours. — Concours spéciaux des races bovines tâchetées rouges de l'Est et Montbéliarde, p. 189. — Concours agricole de St-Gaudens, p. 215. — Concours des familles nombreuses rurales, p 406.

Conventions franco-grecques. — Contre l'entrée en France des vins blancs de raisins secs grecs, p. 441.

Coopératives. — Les vins des caves coopératives de l'Hérault, p. 207. — La création de caves coopératives peut-elle constituer un danger?, p. 557. — La guerre aux coopératives, p. 558. — Fédération des caves coopératives du Gard, p. 607.

Corbeaux. — Les corbeaux et les récoltes, p. 447.

Court-noué. — Recherches sur le Court-noué, p. 5, 13, 17, 37, 53. — Court-noué sur l'Othello, p. 271. — Sur les conditions d'apparition du court-noué, p. 320.

Curiosité, p. 3.

Cuvaison. — Sur un perfectionnement à la cuvaison des vins rouges, p. 36.

D

Déclarations de récoltes. — Résultat des déclarations de récoltes de la France, de l'Algérie et de l'Alsace-Lorraine, p. 634.

Délimitations. — Etat des délimitations en Bourgogne, p. 89, 114, 141, 160, 183.

Diagnostic foliaire. — Voir *Alimentation*.

Douane. — Voir *Conventions franco-grecques*.

Droit de circulation. — Un cas d'exonération du droit de circulation, p. 402.

E

Ecoles. — Ecole d'agriculture de Saintes, p. 23. — Ecole d'horticulture d'Hyères, p. 70. — Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Antibes, p. 70. — Ecole d'agriculture de l'Oiselleric, p. 71. — Ecole d'agriculture de Beaune, p. 94. — Ecole de Beaune, p. 94. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse, p. 95. — Ecole d'agriculture de Fontaines, p. 289. Ecole d'agriculture « Charlemagne » à Carcassonne, p. 383. — Une visite à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, p. 596.

Engrais. — Essais d'engrais potassiques par les Offices agricoles, p. 255. — Voir *Marcs*. — Pour la liberté du commerce des engrais azotés, p. 512.

Eudémis. — Eudémis et plantes sauvages, p. 541.

Excoriose. — L'Excoriose. Attention à la taille, p. 391. — Encore l'Excoriose, p. 442.

Exposition. — Exposition des vins du Mâconnais et du Beaujolais à Mâcon, p. 526, 573.

F

Fil de fer. — Les vignes sur fil de fer, à quelle hauteur faut-il les établir?, p. 589.

Foire. — La foire de Bordeaux et la semaine de la machine agricole, p. 33. — 7e Foire-exposition des vins du Var, p. 622.

Folle-avoine (Voir *Blés*).

Forêts. — Les incendies de forêts dans la région méditerranéenne, p. 300.

Foulage. — Un appareil intéressant pour le foulage de la vendange et sa distribution automatique dans les cuves, p. 280.

Fourrage. — Un fourrage d'été : le Kudzu du Japon, p. 64. — La disette des fourrages ; les succédanés, p. 415.

Fruits. — Culture et commerce des fruits dans la banlieue lyonnaise, p. 323.

Fumagine. — La Fumagine, p. 341.

G

Gelées. — Les gelées, p. 322.
Greffage. — Résultats du greffage à la mayorquine, p. 107 — Le greffage l'année même de la plantation, p. 134. — Greffage d'automne de la vigne, p. 153. — Greffage en fente et greffage à l'écusson, p. 185. — Les greffes d'automne. La greffe mayorquine, p 246. — Encore la mayorquine, p. 295. — Sur la greffe mayorquine de printemps, p. 630.
Grêle. — Voir *Assurances.* — Faut-il retailler les vignes après la grêle, p. 515, 561.

H

Herbes (*Mauvaises*). — La mauvaise herbe d'automne, p. 439.
Hybrides. — Seibel 6468 blanc, p. 224. — Culture des hybrides producteurs directs en Autriche, p. 274. — L'Epoque de maturité du Seibel blanc 6468, p. 276. — Les hybrides dans la Gironde, p. 328. — Le S. 3 Malègue, producteur direct, p. 536. — Sur le 6905 Seibel, p. 581, 587. — Sur le S. 3. — Voir *Producteurs directs.* — La résistance à la chlorose de quelques hybrides, p. 629.

I

Incendies. — Voir *Forêts.*
Ingénieurs agricoles. — Excursion du groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et côte d'azur, p. 211, 623.
Insectes. — Voir *Vendanges.*

L

Labours. — Sur les labours tardifs, p. 537.
Laitières (*Journées*), p. 406.
Légion d'honneur, p. 142.

M

Machine agricole. — Voir *Foire.*
Main-d'œuvre. — La crise de main-d'œuvre agricole, p. 472, 497, 546.
Maladies. — Voir *Pêchers*
Marchés des vins. — Voir *Vignoble.* — La situation du marché, p. 128, 152, 177, 365.
Marcs. — Voir *Cheval.* — Utilisation comme engrais des mars acides, p. 366.
Matériel vinaire. — Préparation du matériel vinaire, p. 39.
Maturation — Voir *Raisins.*
Méthode Voronoff. — La méthode Voronoff et son application à l'amélioration du cheptel ovin, p. 331, 354, 376.
Mildiou. — De l'influence que peut exercer l'acide phosphorique sur la résistance des plantes au mildiou, p. 80. — Le mildiou p. 296. — Le mildiou tardif, p. 318.
Mistelles. — Voir *Alcool.*
Mission viticole. — Mission viticole autrichienne en France, p. 152.

N

Nécrologie. — M. Georges Couderc, p. 587.

O

Œnologie. — Voir *Ozone.* — Station agronomique et œnologique du Gard à Nimes, p. 23, 503. — Pratiques œnologiques autorisées, p. 82. — Station œnologique de Beaune, p. 431.
Oïdium. — Sur l'oïdium, p. 341. — Chêne vert et oïdium, p. 585.
Othello. — Voir *Court-noué.*
Ozone — L'Ozone en œnologie, p. 19.

P

Parasites. — Sociétés régionales pour l'étude des parasites de l'agriculture, p. 540.
Pêcher. — Quelques maladies du pêcher et de l'abricotier dans la région rhodanienne, p. 350, 370.
Pépins. — A propos du « café » de pépins, p. 501.
Pin maritime. — Voir *Congrès.*
Pommes de terre. — L'arrachage des pommes de terre et des topinambours, p. 189.
Pommes. — La récolte des pommes à cidre sera déficitaire, p. 176. — Les cours des pommes à cidre sur la prochaine campagne, p. 273.
Potasse. — Voir *Calcaire.*
Porc. — L'élevage et l'alimentation du porc, p. 70.
Porte-greffes. — Voir *Sécheresse.* — Vignes greffées sur porte-greffes peu résistants p. 535.
Poudres. — Sur la poudre narbonnaise, p. 4.
Producteurs directs. — Un nouveau producteur direct intéressant : Humbert-Chapon n° 3, p. 612. — Les producteurs directs dans la Vienne, p. 637.
Propagande. — La propagande pour le vin en Italie, p. 35. — Voir *Vins.*
Prorogation. — Prorogation de la convention franco-hellénique, p. 403.

Q

Questions à résoudre, p. 533.

R

Radioactivité. — Recherches sur la radioactivité des vins, p. 469.
Raisins. — La maturation du raisin en 1928 dans la région de Montpellier, p. 467.
Raisins secs. — Voir *Conventions franco-grecques*, — Contre les importations de vins de raisins secs, p. 512.
Récolte. — Prévisions de la récolte des vins en Italie, p. 223. — La prochaine récolte en Italie, p. 251.— Perspective de récolte dans le Beaujolais, p. 252. — Bourgogne. Déclarations de récoltes, p. 334. — Voir *Corbeaux*.
Reconstitution. — Devons-nous reconstituer nos vignobles avec des plants greffés ou avec des hybrides américains, p. 442.
Retaille. — Voir *Grêle*.
Rot blanc. — Le Rot blanc, p. 3.
Route. —La route meurtrière, p. 520.

S

Sécheresse. — La sécheresse. Résistance de divers porte-greffes, p. 269. — La sécheresse de 1928 en Gironde et l'arrosage des vignes, p. 613.
Sels azotés. — Essais de sels azotés sur la culture de la vigne en 1928, p. 568.
Sociétés. — Voir *Parasites*. — A la Société Vigneronne de l'Yonne, p. 621.
Statistiques. — Où les fabricants de statistiques sont pris sur le fait!, p. 34.
Sucrage. — Voir *Vins*. — Les abus du sucrage, p. 151. — Sur le sucrage, p. 389. — A propos du sucrage, p. 440, 491. — Pour couper court aux abus du sucrage, p. 509. — Les abus du sucrage, p. 537, 611. — Le sucrage des vendanges, p. 563. — Encore le sucrage, p. 637.
Sucre. — Sucre de betterave ou sucre de raisin ?, p. 560. — Conseils relatifs aux vins restés sucrés, p. 567.
Sylvinite. — La sylvinite en poudre comme désherbant, p. 44.

T

Taille. — Taille hâtive, p. 319. — Voir *Excoriose*.
Taxations. — Les Taxations, p. 368.
Terramon blanc, p. 129.
Topinambours. — Voir *Pommes de terre*.
Transport. — Notes sur les conditions de transport des vins d'Algérie et du midi dans le nord et l'ouest de la France, p. 571, 590, 616.
Tuberculeux. — Le retour à la terre des tuberculeux, p. 430.

V

Vendange. — Que sera la prochaine vendange, p. 223. — Les vendanges, p. 273. — Les vendanges. Les insectes, p. 317. — Le chauffage de la vendange, p. 349. — Les vendanges dans l'Yonne, p. 470.
Vigne. — Un nouvel ennemi de la vigne en Champagne, p. 104. — La vigne en 1926. p. 260, 282, 308. — Quelques particularités de l'aspect actuel de la vigne, p. 294. — La vigne en 1928, p. 437. — Vignes de plaine en sols maigres, p. 485.
Vignoble. — La situation du vignoble et le marché des vins, p. 101.
Vin. — Voir *Congrès*. — Voir *Propagande*. — Voir *Cuvaison*. — Union de la viticulture et du commerce de Bourgogne pour la défense du vin de Bourgogne, p. 69. — L'écoulement des vins, p. 77, 197, 298, 413, 511, 605.— Les « vins » au banquet des fêtes de Carcassonne, p. 78.— La défense du vin naturel, p. 101. — La propagande pour le vin en villégiature, p. 103. — Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante, p. 103. — Le prix du vin à la consommation et la concurrence des « boissons de ménage », p. 125. — La propagande pour le vin dans nos colonies, p. 128. — Le vin au Japon, p. 166. — Voir *Clairette*. — Voir *Coopératives*. — Les vins des producteurs directs en Meurthe-et-Moselle. Récolte 1927, p. 404. — Les vins de la récolte 1927 en Loir-et-Cher, p. 403. — Voir *Associations*. — Soins à donner aux vins, p. 453. — Voir *Radioactivité*. — Voir *Stérilisation*. — Voir *Cours*. — Tenue des vins nouveaux, p. 595. — Pourquoi les petits vins sont-ils payés plus cher au degré que les beaux vins, p. 607. — La récolte de vin dans l'Yonne, p. 639.
Vinification. — Notes pratiques de vinification girondine, p. 155.
Vins blancs liquoreux. — La question des vins blancs liquoreux, p. 66.
Viticulture.— Les intérêts de la viticulture, p. 598.

Z

Zootechnie. — Semaine rurale zootechnique, p. 47.

TABLE DES AUTEURS DU TOME XC

Armet (H.). — Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante, p. 105.

Bachala (A). — Les blés et la folle avoine, p. 12. — Conseils vinicoles relatifs aux vins restés sucrés, p. 567.

Barbet (E.). — Le sucrage des vendanges, p. 563.

Barqui. — Excursion du groupement des ingénieurs agricoles de Provence et Côte-d'Azur, p. 211.

Bènes (G.). — Le court-noué, p. 13, 37. — De l'influence que peut exercer l'acide phosphorique sur la résistance des plantes au mildiou, p. 80. — Sur l'oïdium, p. 490. — Chêne vert et oïdium, p. 585.

Béranger (L.). — Faut-il retailler la vigne après la grêle ? p. 561.

Beyer (L.). — Caisses de secours et assurances contre la grêle, p. 108. — Encore l'asurance-grêle, p. 303.

Bichet (R.). — Etat des délimitations en Bourgogne, p. 89, 114, 141, 160, 183. — 19me Congrès de la Confédération Générale des Associations viticoles de la Bourgogne, p. 225, 257. — Perspectives de récolte dans le Beaujolais, p. 252.

Boixo (Baron de).— Notes sur les conditions de transport des vins d'Algérie et du Midi dans le Nord et l'Ouest de la France, p. 571, 590, 616.

Biron (Marcel). — Pulvérisations arsenicales liquides et poudrages, p. 635.

Bonnet (A.) et Richter (F.).— le Terramon blanc, p. 129.

Bonnet (H.). — La Crise de Main-d'œuvre agricole, p. 472, 497, 546.

Bord (G.). — Les hybrides dans la Gironde, p. 328. — Sur les labours tardifs, p. 537. — Les vignes sur fil de fer, à quelle hauteur faut-il les établir ? p. 589.

Bories (Ed.). — Caisses de secours et assurances mutuelles contre la grêle, p. 177.

Bourdiol-Humbert.— Le Court-noué... fin. p. 17.

Brétignière. — Quelles sont les six meilleures variétés de blés d'automne à semer dans chaque département, p. 234.

Buchet-Ddsforges et Dupoux (A.). — L'époque de maturité de Seibel blanc 6468, p. 276.

Capitoul (L.).— De belles céréales dans le Lézignanais, p. 326.

Carcassonne. — Les mistelleurs n'appliqueront pas les accords Béziers-Narbonne, p. 29. (Voir G. Coste).

C. G. V. — Prorogation de la convention Franco-Hellénique, p. 403. — Vous, les poires, consommateurs et producteurs ; Lisez, méditez, p. 519.

Chevalier (R.). — (Voir E. Hugues).

Chollet (A.). — Culture et commerce des fruits dans la banlieue Lyonnaise, p. 323.

Coste (G.). — La défense du vin naturel.— Les pseudo-vins. Les abus du sucrage, p. 102. — Le retour à la terre des tuberculeux, p. 430.

Coste (G.) et Carcassonne (H.).— Le régime des vins doux naturels, p. 202.

Cottier (M.). — Essais d'alimentation du cheval avec du marc doux desséché, p. 187. — Les incendies de forêts dans la région méditerranéenne, p. 300, — La méthode Voronoff et son application à l'amélioration du cheptel ovin, p. 331, 354, 376.

Coulondre (E.). — Seibel 6468 blanc p. 224.

Degrully (L.). — Les mistelleurs n'appliqueront pas les accords Béziers-Narbonne, p. 29. — Le Congrès international du Vin et du Pin maritime à Bordeaux, p. 31. — Où les fabricants de statistiques sont pris sur le fait, p. 34. — La Foire de Bordeaux et la semaine de la Machine agricole, p. 33. — La propagande pour le vin en Italie, p. 35. — L'écoulement des vins, p. 77, 197, 298, 413, 511, 605. — Les « vins » au banquet des fêtes de Carcassonne, p. 78. — La défense du vin naturel, p. 101. — La propagande pour le vin en villégiature, p. 103. — Un nouvel ennemi de la vigne en Champagne, p. 104. — Le prix du vin à la consommation et la concurrence des « boissons de ménage », p. 125. — La production des alcools depuis le début de la campagne, p. 127, 369, 465, 559. — La propagande pour le vin dans nos colonies, p. 128. — Confédération générale des Associations vinicoles de la Bourgogne, p. 128. — La situation du marché, p. 128, 152, 177, 365. — La distillation, soupape de sûreté, p. 149. — Les abus du sucrage, p. 151. — Mission viticole autrichienne en France, p. 152. — La Propagande... pour le café, p. 173. — Les apéritifs à base de

vin.,. et les autres, p. 174. — La récolte des pommes à cidre sera déficitaire, p. 176. — Le régime des vins doux naturels et la Clairette, p. 198. — La baisse des blés, p. 199. — La solution de l'Assurance-grêle par la mutualité, p. 221. — Prévision de la récolte des vins en Italie, p. 223 — Que sera la prochaine vendange? p. 223. Utilisation comme engrais des marcs acides, p. 366. — Les taxations, p. 368. — La production des céréales en 1928, p. 368. — La disette des fourrages; les succédanés, p. 415. — Droits de douane sur les engrais azotés?, p. 461. — Vins blancs et tarifs douaniers, p. 463. — La répression du mouillage des vins, p. 466. — Contre les abus du sucrage, p. 466. — Les beaux vins sont dépréciés, p. 487. — Pour couper court aux abus du sucrage, p. 509. — Le marché des blés, p. 512. — Contre les importations de raisins secs, p. 512. — Pour la liberté du commerce des engrais azotés, p. 512. — La création de caves coopératives peut-elle constituer un danger?, p. 557. — La guerre aux coopératives, p. 559. — Sucre de betteraves ou sucre de raisins?, p. 560. — Fédération des caves coopératives du Gard, p. 607. — Pourquoi les petits vins sont-ils payés plus cher au degré que les beaux vins, p. 607. — Assemblée générale du Syndicat Montpellier-Lodève C. G. V., p. 608.

Degrully (L.) et Ravaz (L.). — Nécrologie p. 587.

Degrully (P.). — La route meurtrière, p. 520.

Desmoulins (Am.) et Ranger (M.). — Un ennemi occasionnel du cardon, p. 158

Desprez (F.). — Le traitement à sec des blés contre la carie, p. 471.

Dijol (M.). — Du sort des acomptes en cas de faillite de l'acheteur, p. 393.

Douaire (F.). — Un nouveau producteur direct intéressant: Humbert-Chapon N° 3, p. 162.

Dubaquié (M.-J.). — Notes pratiques de vinification Girondine, p. 155. — Le chauffage de la vendange, p. 349.

Dupoux (A.). — (*Voir* Buchet-Desforges).

Duret (O.). — Résultats du greffage à la Mayorquine, p. 107. — Greffage en fente et greffage à l'écusson, p. 135. — Encore la Mayorquine, p. 295.

Fagniez (Ch.. — Curiosité), p. 4.

Fallot (B.). — Les vins de la récolte 1927 en Loir-et-Cher, p. 405.

F. D. — Une visite à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, p. 596.

Fénié (P.). — L'ozone en œnologie, p. 19. — La propagande du blé en Italie, p. 306.

Grassé (P.-P.). — Eudémis et Plantes sauvages, p. 511.

Hubert (A). — Stérilisation des vins, p. 544.

Hugues (A.). — Les corbeaux et les récoltes, p. 447. — Sociétés régionales pour l'étude des parasites de l'agriculture, p. 540.

Hugues (E.) et Chevalier (R.). — La maturation du raisin en 1928 dans la région de Montpellier, p. 467.

Hugues (E.) et Pau (H.). — Les vins des caves coopératives de l'Hérault, p. 207. — Soins à donner aux vins, p. 453.

Jaguenaud. — La sylvinite en poudre comme désherbant, p. 44.

Joessel (P.-H.). — Quelques maladies du pêcher et de l'abricotier dans la région Rhodanienne, p. 350, 370.

Lafité (Ch.). — Avantages de la culture des avoines d'hiver en pays froids, p. 165.

Lagatu (H.) et Maume (L.). — Le diagnostic foliaire appliqué au contrôle de l'alimentation d'une vigne de coteau avec ou sans fumure, p. 420. — Antagonisme du calcaire à l'égard de l'absorption de la potasse par la vigne, p. 492.

Largillier-Seibel (H.-J.). — Le 6905 Seibel p. 587.

Larue (P.). — Le vin au Japon, p. 166. — Sur la capacité des bouteilles, p. 179. — Sur la Rochelle et l'Aunis, p. 283 — Les vendanges dans l'Yonne, p. 470. — A propos du « café » de pépins, p. 501. — Le cours des vins à Chablis, p. 550. — A la Société Vigneronne de l'Yonne, p. 621. — La récolte de vin dans l'Yonne, p. 639.

L. D. — Pratiques œnologiques autorisées, p. 82. — Greffage d'automne de la vigne, p. 153. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne, p. 298.

Lemale. — Concentrés de cidre, p. 233.

Libes (Traduction). — La cirse des champs, p. 329.

Limouzy (J.). — Sur la poudre Narbonnaise, p. 4.

Mathieu (L.). — Sur un perfectionnement à la cuvaison des vins rouges, p. 86. —

Rendement des moûts en alcool, p. 369. — Tenue des vins nouveaux, p. 595.

Maume (L.). (*Voir* H. Lagatu).

Mir (Eug.). — Un cas d'exonération du droit de circulation, p. 402.

N. — Union de la viticulture et du commerce de Bourgogne pour la défense du vin de Bourgogne, p. 69. — Un grand congrès agricole à Manosque, p 278. — Les bouillies bleues à l'Académie d'Agriculture, p. 406. — Exposition des vins Mâconnais, p. 573. — Les intérêts de la viticulture, p. 598.

Ozanon (Doct.). — Déclarations d'appellations d'origine, p. 345.

Paillot (A). — Hygiène des arbres fruitiers. Traitements d'hiver, p 449.

Pallier (A). — L'agriculture s'organise, p. 16.

Partie officielle. — Quantités de vin enlevées des chais des récoltants et quantités imposées au droit de circulation et stocks existants chez les marchands en gros (mois de Juin), p. 79; (mois de Juillet), p. 200; (mois d'Août), p. 297; (mois de Septembre), p. 418; (mois d'Octobre), p. 511; (mois de Novembre), p. 609. — Farine de blé (Retour à la liberté de la panification), p. 598.

Pau (H.). — (*Voir* E Hugues).

Paul (F). — Faut-il retailler les vignes après la grêle, p. 515.

Pradel (C.). — Les abus du sucrage: sucre de betteraves ou sucre de raisins, p. 611.

Rabaté. — Essais d'engrais potassiques par les offices agricoles, p 235.

Randonnaud (E.). — Caisses de secours et assurances mutuelles agricoles, p. 276.

Ranger (M.). — (*Voir* Am. Desmoulins).

Ravaz (L.). — Le rot blanc, p. 3. — Curiosité, p. 4. — Chlorose, p. 5. — Recherches sur le court-noué, p. 5, 53. — Les greffes d'automne. La greffe mayorquine, p. 245. — Une modification à la greffe mayorquine, p. 250. — La prochaine récolte en Italie, p. 251. — La sécheresse. Résistance de divers porte-greffes, p. 270. — Court-noué sur l'Othello, p. 271. — Les viticulteurs Autrichiens en France, p. 272. — Les cours des pommes à cidre sur la prochaine campagne, p. 273. — Les vendanges, p. 273, — Quelques particularités de l'aspect actuel de la vigne, p. 293. — Encore la mayorquine, p. 295. — Le mildiou, p. 296. — La vendange. Les insectes, p. 317. — Le mildiou tardif p. 318. — Taille hâtive, p. 319. — Sur les conditions d'apparition du court-noué, p. 320. — Les gelées, p. 322. — La fumagine, p. 341. — Eclatement des grains. Oïdium, p. 344. — Sur le sucrage, p. 389. — L'Excoriose. Attention à la taille, p. 391. — La consommation taxée en 1927-28, p. 393. — La vigne en 1928, p. 437. — Etat actuel. Le Rougeau. p. 438. — La mauvaise herbe d'automne, p. 439. — A propos du sucrage, p. 440. — Contre l'entrée en France des vins blancs de raisins secs grecs, p. 441. — Encore l'Excoriose, p. 442. — Vigne de plaine en sols maigres, p. 485. — Sur l'oïdium, p. 490. — A propos du sucrage, p. 491. — Questions à résoudre, p. 534. — Vignes greffées sur porte-greffes peu résistants, p. 535. — Le S. 3 Malégue producteur-direct, p. 536. — Les abus du sucrage, p. 537. — Sur le 6905 Seibel, p. 581. — Chêne vert et oïdium, p. 585. — La résistance à la chlorose de quelques hybrides, p. 629. Sur la greffe mayorquine de printemps, p. 630. — Les producteurs directs dans la Vienne, p. 632.

Ravaz (L) et Verge (G.). — La vigne en 1926: maladies, accidents divers, coulure, sécheresse, etc., p. 260, 282, 308.

Rémond (G.). — Producteurs de blé résistez à la baisse exagérée des cours, p. 118.

Richter (F.). — (*Voir* A. Bonnet).

Rives (L.). — Etude sur l'appareil radiculaire du blé, p. 136.

Rouart (Eug.). Sur le S. 3, p. 585.

Roubin (R.). — Sur la culture du blé, p. 374. — Choix et traitement des semences dans la culture du blé, p. 428.

Rougier. (L.). — Devons-nous reconstituer nos vignes avec des plants greffés ou avec des hybrides américains, p. 442.

Rouquet (F.). — La question des vins blancs liquoreux, p. 66.

Royer (J.). — Les vins des producteurs directs en Meurthe-et-Moselle, Récolte 1927, p. 404.

Rozier (A.). — La sécheresse de 1928 en Gironde et l'arrosage der vignes, p. 613.

Schribaux (F.). — Les meilleures variétés de blés à cultiver ou à essayer en 1928-1929, p. 396.

Serre (F.). — La clairette et les vins de liqueur, p. 256.

Tarbouriech (H). — Une modification à la greffe Mayorquine, p. 251.
Tibbal (J.). — La sécheresse. Résistance de divers porte-greffes, p. 270.
Trabut (Doct. L.). — Un fourrage d'été : le kudzu du Japon, p. 64.
Turgal (G.). — Uue modification à la greffe Mayorquine, p. 250.

Vayssière (P.). — La cécidomyie de la grappe, p. 205.
Verge (G.). — (*Voir* L. Ravaz).
Vidal (G.). — Le greffage l'année même de la plantation, en mai-juin et septembre-octobre, p. 134.
Videau (P.). — Sur le 6905 Seibel, p. 582.

X. — Préparation du matériel vinaire, p. 39. — Un appareil intéressant pour le foulage de la vendange et sa distribution automatique dans les cuves, p, 280.

Z. — Encore le sucrage, p. 637.
Zacharewicz (E.). — Essai de sels azotés sur la culture de la vigne en 1928, p. 568.
Zweigelt (Dott.), — Culture des hybrides producteurs directs en Autriche, p. 274.

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE

N° 27 (1er juillet 1928). — Coniothyrium-Diplodiella (planche en couleurs).
N° 32 (5 août 1928). — Terramon (planche en couleurs).
N° 36 (2 septembre 1928). — 6468 Seibel (planche en couleurs).
N° 44 (28 Octobre 1928). — Table de substitutions fourragères dans l'alimentation du cheval (planche en noir).
N° 45 (4 novembre 1928). — Table de substitutions fourragères dans l'alimentation des ruminants (planche en noir).
N° 51 (16 décembre 1928). — 6905 Seibel (planche en couleurs).